



کمیته تحقیقات دانشجویی  
دانشکده بهداشت



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

## بررسی وضعیت بهداشت محیطی اماکن بین راهی شهرتاکستان طبق ماده ۱۳

دکتر محمد مهدی امام جمعه دانشیار دانشکده بهداشت

امیر مسعود طاهر خانی دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت محیط

دانشکده بهداشت

# مقدمه

بهداشت محل های توزیع مواد غذایی در مسیرهای پر رفت و آمد جاده ای و بین راهی به جهت سلامت مسافران بسیار حائز اهمیت است جهت ارتقاء سطح بهداشت در اماکن بین راهی و حفظ سلامت مردم ، اعمال قوانین بهداشتی اجتناب ناپذیر می باشد.

لازمه اعمال قانون شناخت کامل قانون و آئین نامه های اجرایی با هدف شناسایی نواقص بهداشتی مکان مورد نظر و تلاش در جهت رفع یا به حداقل رساندن آنها می باشد که در نهایت حفظ و ارتقا سلامت جامعه محقق می شود

# تاریخچه قوانین بهداشت محیط در ارتباط با مواد غذایی و مراکز تهیه و توزیع و اماکن عمومی

اولین قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی در تاریخ ۲۲ تیر ماه ۱۳۴۶ مصوب شد شامل ۱۸ ماده ، ۹ بند و ۶ تبصره بود و در سال ۱۳۴۷ برخی مواد آن اصلاح و آئین نامه های اجرائی آن نیز تدوین و تصویب گردید که یکی از آئین نامه های اجرائی آن ؛ ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی شامل ۴۴ ماده و ۱۱ تبصره بود . اصلاحیه این آئین نامه در تاریخ ۱۳/۹/۱۳۷۹ به تصویب مجلس شورای اسلامی و در تاریخ ۲۰/۹/۱۳۷۹ نیز به تأیید شورای نگهبان رسید

# فصول آئین نامه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی،

## آرایشی و بهداشتی :

فصل اول در مورد بهداشت فردی است که خود شامل ۱۵ ماده و ۱۲ تبصره است.

فصل ۲: شرایط ساختمانی و بهداشتی است که شامل ۵۰ ماده، ۳۴ تبصره و ۲۳ بند

فصل ۳: در مورد وسایل و لوازم کار است که شامل ۱۹ ماده، ۳ تبصره و ۸ بند است.

فصل ۴: وظایف مسئول بهداشت، بازرس و صاحب یا مدیر محله‌های مشمول قانون (۱۰ ماده و ۵ تبصره)

فصل ۵: طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاه ها و کارخانجات شامل ۱ ماده و ۱۵ بند

در بررسی اماکن بین راهی فصول ۵ گانه ماده ۱۳ مورد بررسی قرار گرفته است

## تعاریف مورد نیاز در ماده ۱۳

بهسازی: امکانی است که فصل دوم آیین نامه ماده ۱۳ آن بدون نقص باشد یعنی از نظر ساختمانی بهداشتی باشد آن امکان را بهسازی گویند

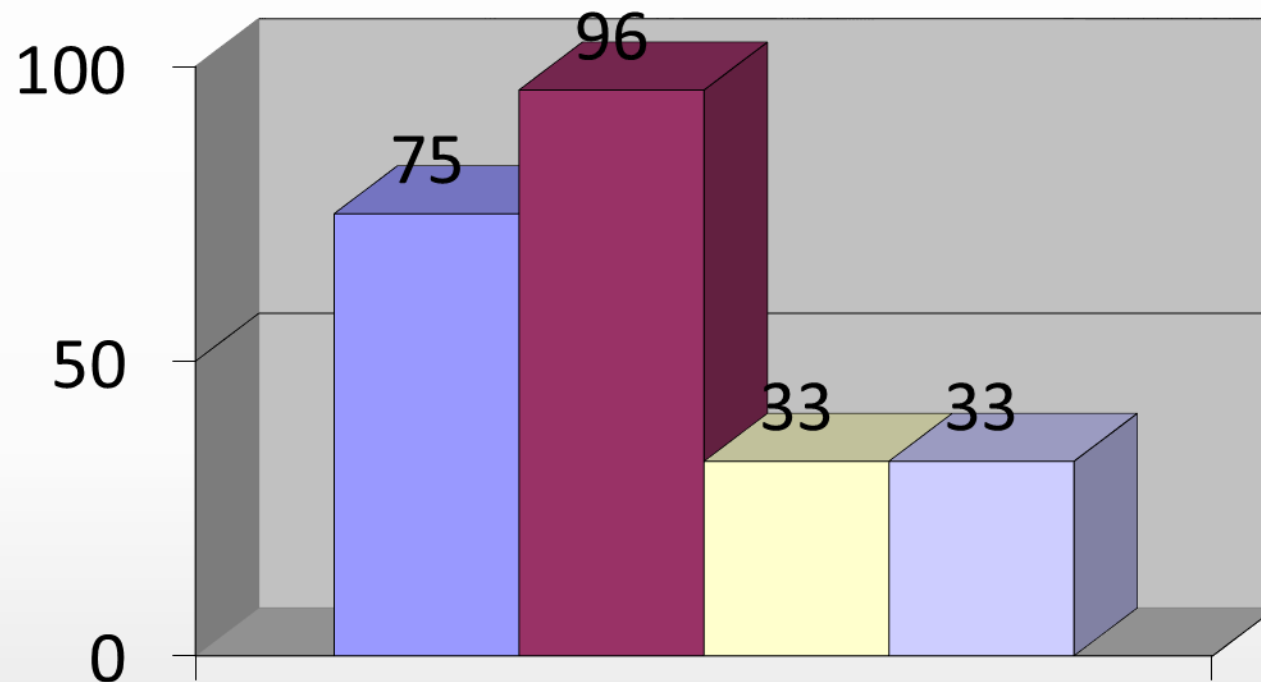
غیر بهسازی: امکانی است که فصل دوم آیین نامه ماده ۱۳ آن دارای نقص باشد یعنی از نظر ساختمانی بهداشتی نباشد آن امکان را غیر بهسازی گویند

بهداشتی: امکانی است که کل فصول آیین نامه ماده ۱۳ آن بدون نقص باشد یعنی از هر نظر بهداشتی باشد آن امکان را بهداشتی گویند. پس امکانی است که بهداشتی باشد حتما بهسازی هم هست

# روش کار

از کلیه رستورانهای جاده ای منتهی به شهرتاکستان بازدید بهداشت محیطی انجام شده و پس از تکمیل آیین نامه ماده ۱۳ برای ۲۲ امکنه بین راهی ، ابتدا برای هرفصل از ماده ۱۳ چند آیتم در نظر گرفته شده و ایتهم هر فصل به صورت جداگانه(براساس مطابق آیین نامه و عدم تطابق) به صورت مقایسه ای بررسی شده است.

## بهداشت فردی ۲۲ رستوران

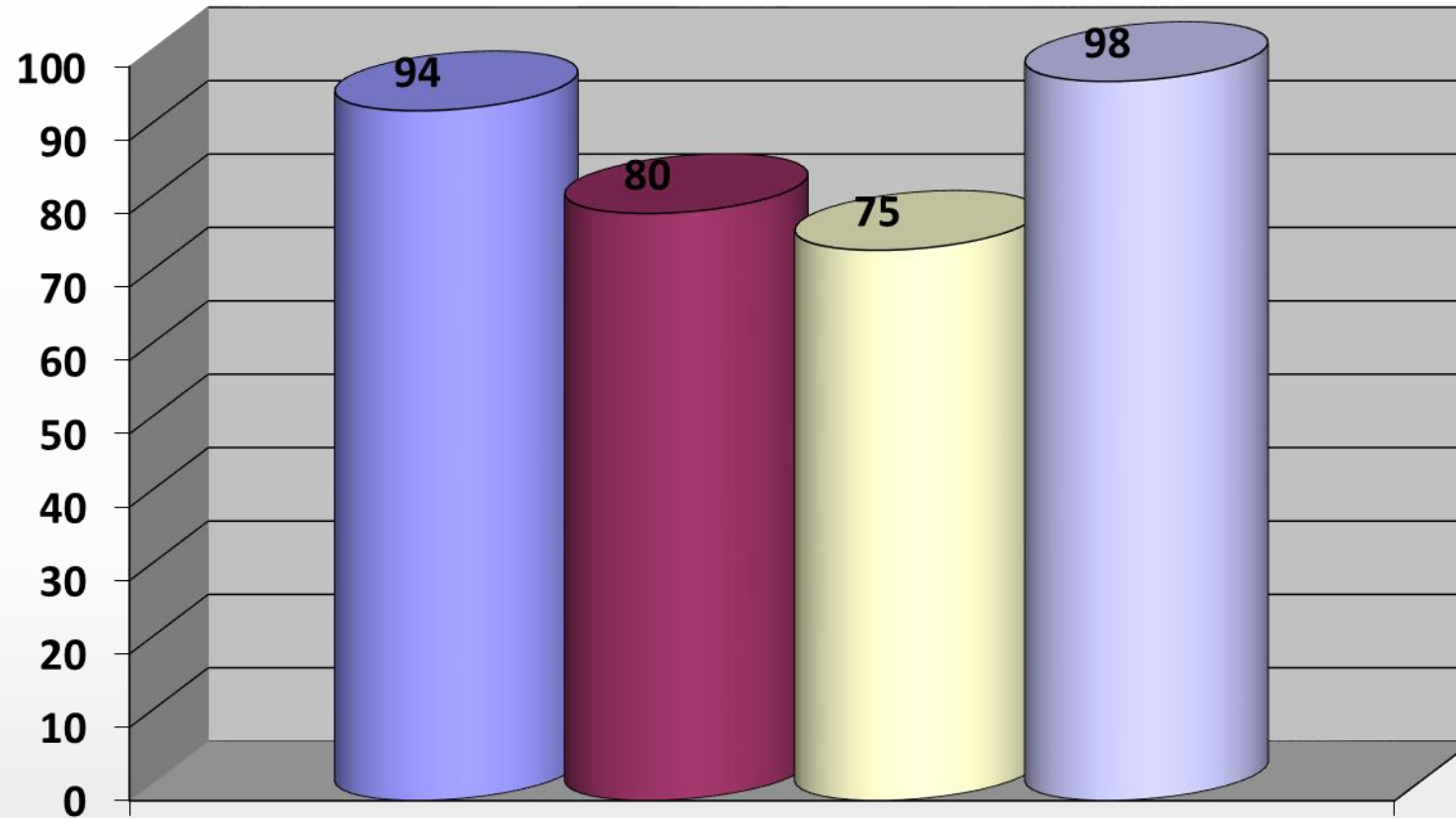


- گواهینامه بهداشت عمومی
- کارت معاینه پزشکی
- وسایل نظافت فردی و جعبه کمک‌های اولیه
- تمیزی لباس، بهداشت فردی و استعمال دخانیات حین کار

درخصوص رعایت بهداشت فردی که مهمترین قسمت در تهیه غذای سالم و بهداشتی می باشد مشاهده می گردد که اکثر رستوران ها در این بخش مشکل دارند و کیفیت رعایت بهداشت فردی از یک رستوران به رستوران مجاور بسیار متفاوت است گواهینامه بهداشت عمومی و کارت بهداشت چون جزو مستندات است و تحت کنترل بازرس می باشد بالاتر است در کل می توان اینگونه بیان کرد که حتی رستوران های بسیار شیک و بزرگ نیز در این بررسی از لحاظ بهداشت فردی وضعیت مناسبی نداشتند



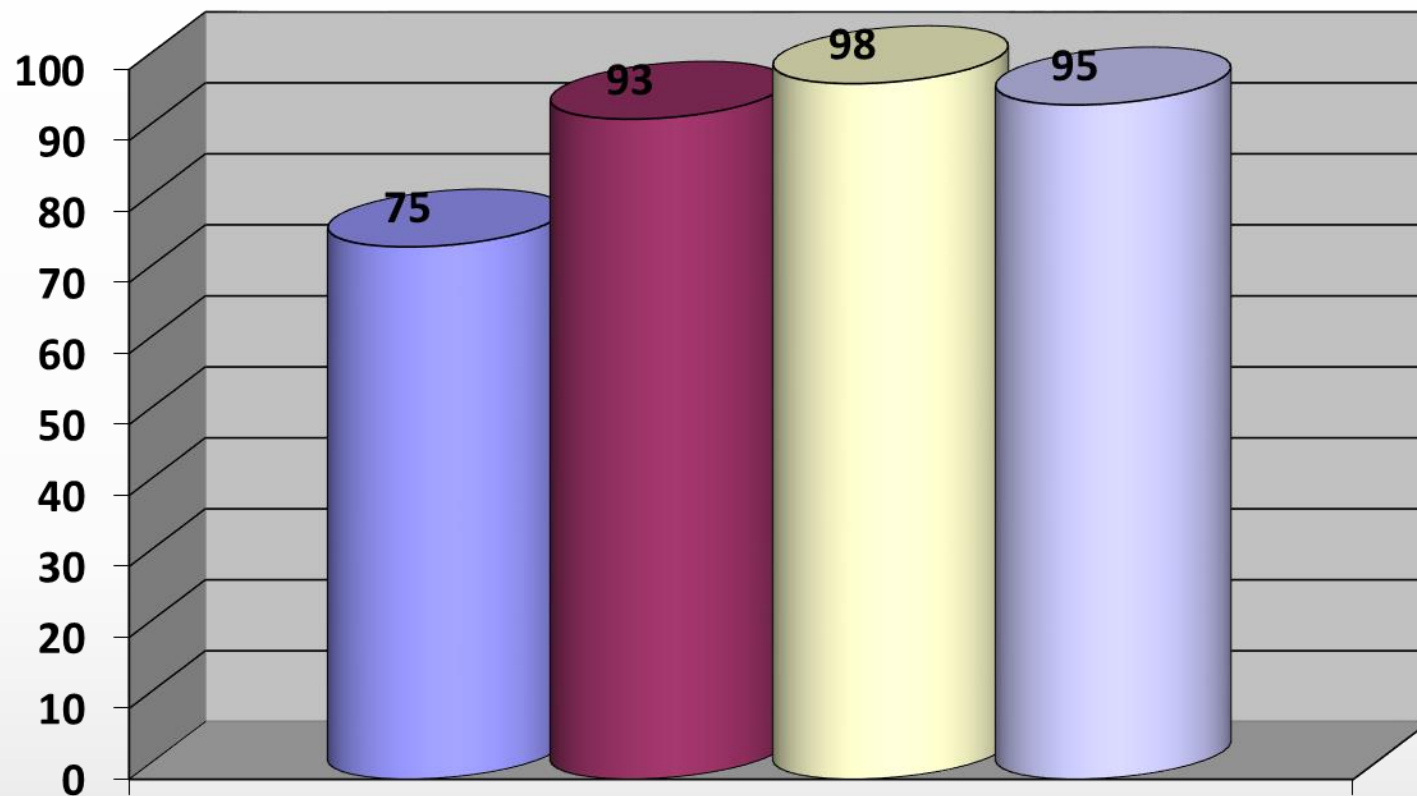
## شرایط ساختمانی و بهداشتی ۲۲ رستوران



- وضعیت بهسازی دیوار و سقف و کف
- وضعیت بهداشتی دستشویی و توالت
- وضعیت دفع بهداشتی فاضلاب کل ساختمان
- سایر شرایط ساختمانی

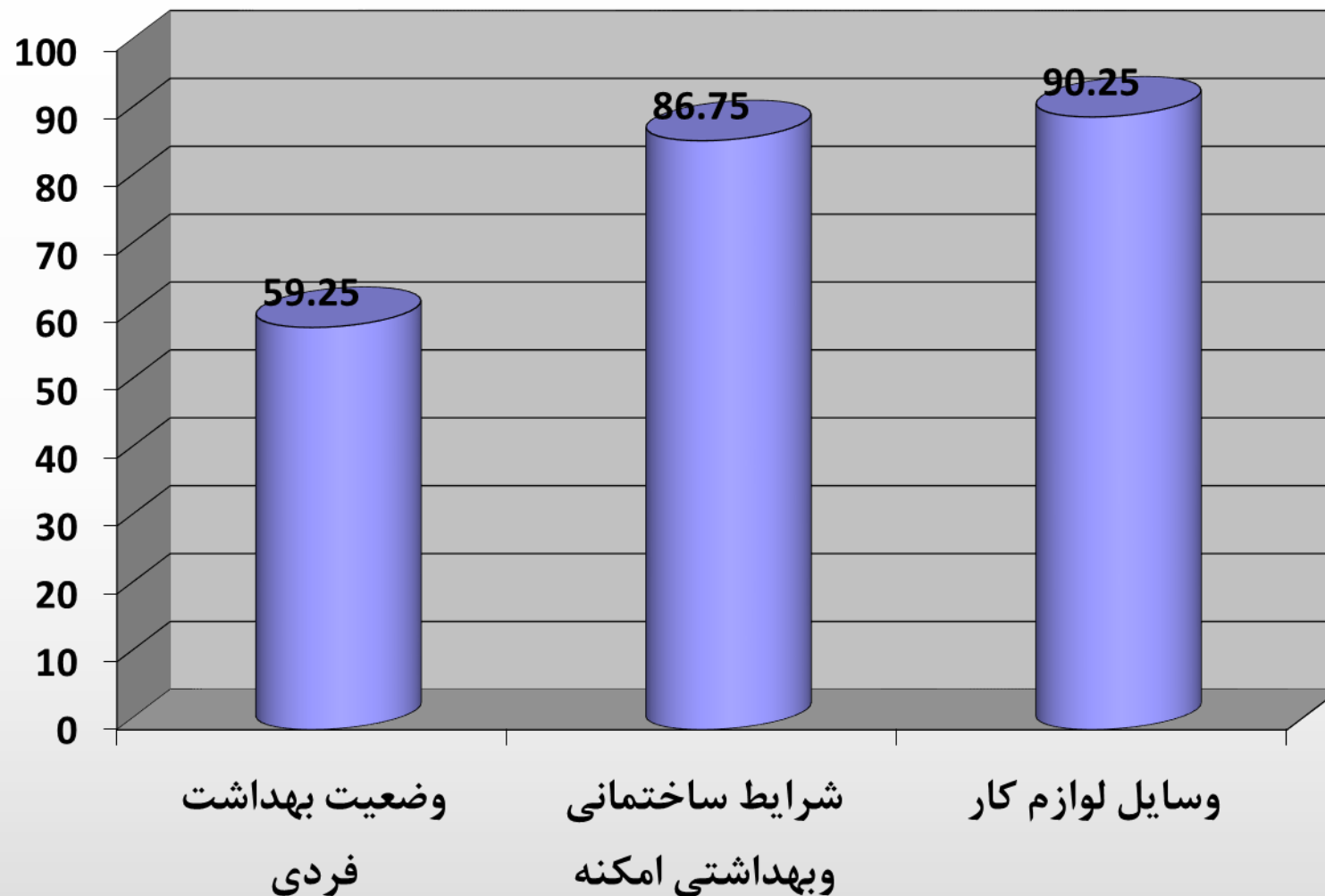
با بررسی این فصل در رستوران ها ، مشاهده گردید که با توجه به تلاش های چند ساله اخیر کارشناسان بهداشت محیط مراکز بهداشتی درمانی ،وضعیت ساختمانی این مراکز بسیار پیشرفت کرده است هر چند که هنوز نواقصی موجود می باشد ولی در کل می توان گفت که شرایط ساختمانی اماکن بین راهی بسیار بهتر از شرایط بهداشت فردی است .از آنجا که وضعیت سرویس های بهداشتی و سالن غذا خوری و در کل وضع ظاهری در جذب بیشتر مشتری کمک می کند ،متصدیان هم در بهسازی وضعیت ساختمانی راغب هستند

## وسایل و لوازم کار ۲۲ رستوران



- استفاده از ظروف مناسب
- عدم استفاده از ظروف ممنوعه
- استفاده از صندلی و میزهای سالم و تمیز
- سایر شرایط مناسب وسایل و لوازم کار

# وضعیت بهداشتی اماکن بین راهی طبق ماده ۱۳



# یافته ها

در نمودار بالا وضعیت بهداشت فردی با توجه به نقش بسیار مهمی که در تهیه و توزیع و نگه داری مواد غذایی اعم از خام و پخته در اماکن بین راهی بازی می کند تنها کمی از سطح متوسط بالاتر است (۵۹/۲۵) ، این در حالی است که وضعیت ساختمانی (۸۶/۷۵) می باشد و شاخص بالاتری را دارد در کل می توان اینگونه بیان کرد که زمانی دغدغه بازرسین بهداشت بهسازی اماکن غیر بهداشتی بود ولی در حال حاضر ؛ وضعیت بهسازی محقق شده و باید برای بهداشتی کردن امکنه تلاش کرد که لازمه آن رعایت بهداشت حین کار و ارتقا شاخص های بهداشت فردی است

# پس از بررسی و مشخص شدن وضعیت حالا چه باید کرد؟

ابتدا نگرش بازرسین و متصدی را باید تغییر داد که بهداشت فردی مهمتر از سایر آیتمها است و با توجه به بازدیدهایی که زیر نظر مرکز بهداشت از اماکن بین راهی می شود به طور متوسط هر رستوران حداقل فصلی ۲ بار و در سال ۸ بار بازدید شده و فرمهای آیین نامه ماده ۱۳ برای آنها تکمیل شده و از آنها نمونه برداری آب (چه باکتریولوژیکی و چه شیمیایی) و نمونه برداری مواد غذایی (چه میکروبی و چه شیمیایی) و سایر اقداماتی که بازرس بهداشت محیط برای یک متصدی رستوران بین راهی از جمله آموزش رعایت بهداشت فردی انجام داده است می توان رعایت بهداشت فردی را در اینگونه اماکن قابل کنترل کرده و ارتقا داد.

# مهمترین دلایل پایین بودن شاخص رعایت بهداشت فردی را در اماکن بین راهی:

- ۱-عدم آگاهی کافی و کامل مدیر رستوران و کارگران از ضرورت واهمیت رعایت بهداشت فردی درپروسه تهیه ی یک غذای سالم ۲-نظارت ناکافی مدیر رستوران بر روند کاری کارگران در آشپز خانه ،چایخانه،سالن، و دیگر قسمت های رستوران
- ۳-نپذیرفتن بار مالی اخذ کارت بهداشت کارگران توسط مدیر رستوران
- ۴-عدم احساس مسئولیت کارگران در رعایت بهداشت فردی

۵-جابجایی زیاد و سریع کارگران در رستوران(بطوری که با آغاز بهار کارگران از رستوران ها می روند و بدنبال کارهای کشاورزی ویا کارهای پر درآمدتر می باشند و با شروع فصل سرما و نبود کار کشاورزی دوباره به رستوران بر می گردند)

۶-به کار گرفتن کارگران سیگاری خصوصادر آشپزخانه توسط مدیران رستوران

۷-عدم بازدارندگی کافی جریمه های قانون ماده ۱۳

۸-عدم اجرای صحیح مفاد اصلاحیه قانون ماده ۱۳

۹-عدم حساسیت کافی بازرسان در حین بازدید از این گونه مراکز

۱۰- نظرات متفاوت بازرسان مرکز بهداشت در بازدید از یک رستوران

۱۱-انتظارات مسئولین در خصوص بهسازی مکان ها



# پیشنهادهای برای بهداشتی شدن رستوران ها :

- 1- آموزش توسط ارگانهای مرتبط از جمله وزارت بهداشت (با گسترش کلاس های آموزش هدفمند)، برای بالا بردن و ارتقا دادن سطح بهداشت فردی
- 2- افزایش عوامل بازدارنده از جمله افزایش جریمه ها توسط وزارت دادگستری
- 3- آگاهی عموم مردم خصوصاً در مورد مخاطرات بهداشتی آن
- 4- توسعه فرهنگ رعایت بهداشت که تضمین کننده سلامت جامعه باشد
- 5- اعمال مدیریت صحیح و کنترل مستمر (Monitoring) بر فعالیت اماکن.

۶- برانگیختن وجدان کاری با تشویق های مناسب

۷- نمونه برداری مداوم و مستمر از مواد غذایی

۸- بررسی به موقع شکایات مردمی

۹- فعال کردن سامانه رسیدگی به شکایات بهداشتی

۱۰- اصلاح در روند ماده ۱۳ و اهمیت دادن به ایتام های فصل بهداشت فردی

۱۱- افزایش بازدیدهای خارج از ساعات اداری تحت عنوان طرح تشدید به صورت سرزده

۱۲- برخورد مناسب بازرس در هنگام بازدید

# ودر نهایت اصلاح وبه روز رسانی قوانین بنا به مقتضیات زمان باید مورد توجه مسئولین قرار گیرد

استفاده از طرح تحول سلامت ؛ سامانه سیب ، تغییرات اساسی در ماده ۱۳ و...

خسته نباشید  
از شکیبایی شما سپاسگذارم

